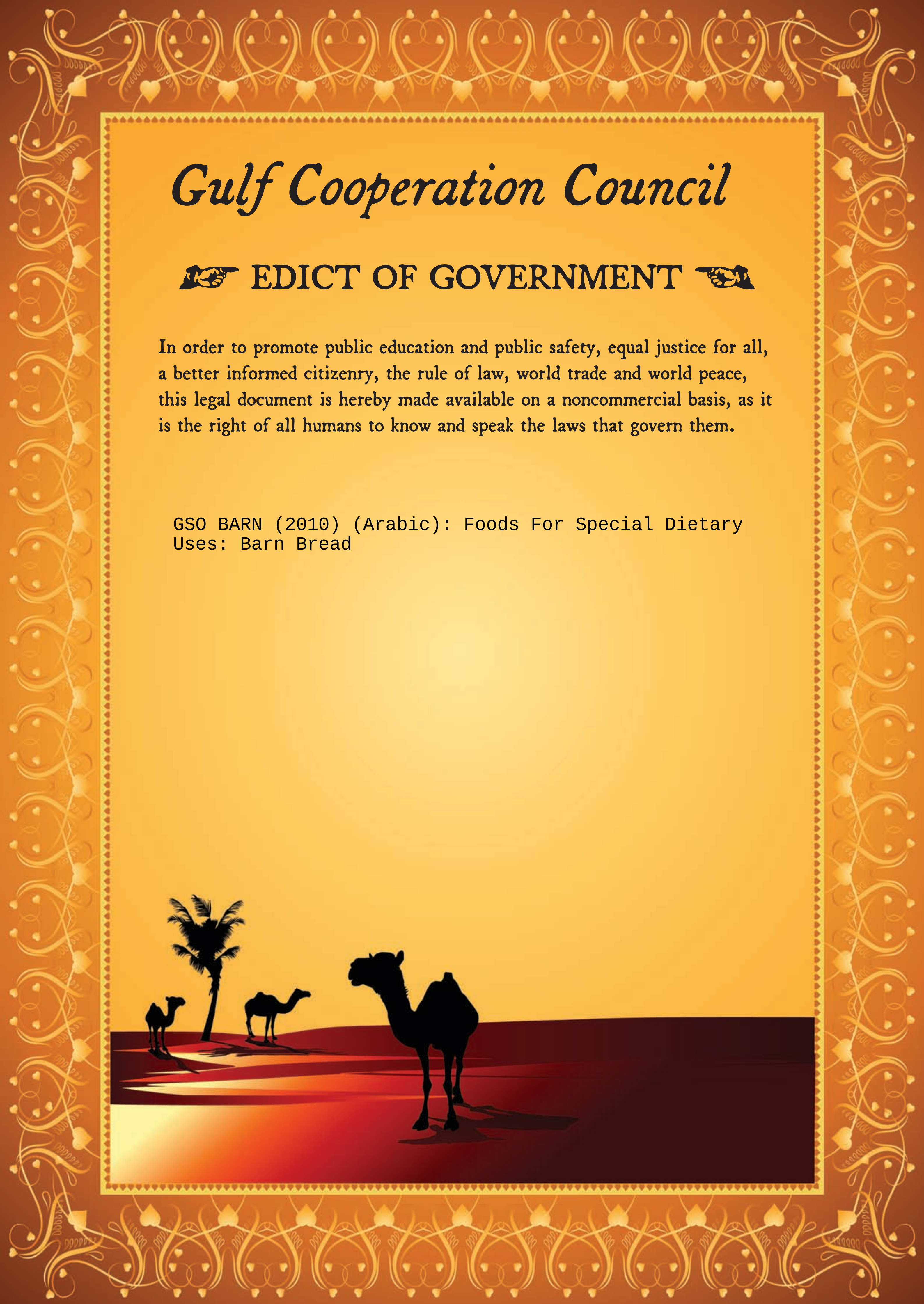


# Gulf Cooperation Council

## ☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO BARN (2010) (Arabic): Foods For Special Dietary Uses: Barn Bread

BLANK PAGE



# هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية

# STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

**مشروع نهائي**

**GSO /2011**

**الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة**
**خبز النخالة**

**Foods For Special Dietary Uses**
**Barn bread**

إعداد

**اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية**

**ICS : 67.180.10**

(٢٠١١/٢/١٣)

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

# تقديـــم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم " TC5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية و الزراعية " بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية " الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة : خبز النخالة " من قبل (دولة الكويت) ، وقد تم استعراض المواصفات القياسية العربية والاجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة (لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( )، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / .

# Foreword

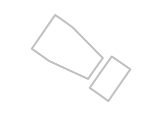
GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No. 5" Technical Committee for Sector of Food and Agriculture Products " has prepared this gulf standard " Foods For Special Dietary Uses : Barn bread "

". The Draft Standard has been prepared by (*State of Kuwait*).

The draft Standard has been prepared based on relevant ADMO,International and National foreign Standards and references.

This standard has been approved as a Gulf (Standard / Technical Regulation) by GSO Board of Directors in its meeting No.( ),held on / / H , / /



# الأغذية ذات الاستعمالات التغذوية الخاصة : خبز النخالة

## 1 - المجال:

تختص هـــذه المواصفة بالاشتراطات الواجب توافرها في الخبز ذو الاستعمال الخاص (خبز النخالة) المستخدم للرجيم وما شابه ، لا تشمل هذه المواصفة مواصفات الخبز ذو الاستعمال الخاص المنخفض السعرات الحرارية المستعمل كمادة لمرضى السكري.

## 2. المراجع التكميلية:

1.2 GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة ".

2.2 GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".

3.2 GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية – الجزء الاول ".

4.2 GSO 839 عبوات المواد الغذائية الجزء الاول – اشتراطات عامة.

5.2 GSO 192 المواد المضافة للأغذية والتي ستعتمدها الهيئة.

6.2 GSO CAC 194 دقيق القمح

## 3- التعاريف

خبز النخالة : هو المنتج المحضر من خليط دقيق القمح والردة " طبقة النخالة الناعمة " والخميرة وقد يضاف واحد او أكثر من المواد المثبطة للفطر المناسبة والمواد المقررة الأخرى والتي تم عجنها وتخميرها جيداً وخبزها بظروف خبز ملائمة.

## 4- الاشتراطات العامة

1.4 يجب ان يكون الماء المستخدم في صناعة الخبز مطابق للمواصفة القياسية الخليجية رقم GSO149 الخاصة بمياه الشرب.

2.4 يجب ان يكون الدقيق المستعمل مطابقة للمواصفة القياسية رقم GSO 194 الخاصة بدقيق القمح.

3.4 يجب أن تكون المواد الأولية الداخلة في صناعة الخبز مطابقة للمواصفات الخاصة بكل منها.

4.4 يجب أن يكون الخبز تام النضج من غير زيادة أو نقصان ومحتفظاً بمظهر ورائحة طبيعيين.

5.4 يجب ان يكون المنتج خاليا من التلوث بالزيوت المعدنية.

6.4 يجب أن يكون المنتج خالياً من الشوائب والمواد الغريبة ، ومن الحشرات واجزائها وكافة أطوارها.

7.4 يسمح بإضافـــة حمض البروبيونيك أو أملاحه كمــادة حافظة على ألا تزيد نسبتها على ( 0.3 % ) من وزن المنتج.

8.4 يجب ألا تزيد نسبة ملح الطعام على (1 %) مقدرة على أساس الوزن الكلي.

9.4 تتراوح نسبة الخميرة المضافة الى العجينة من ( 1 – 2 %).

10.4 يجب ألا تقل النخالة الداخلة فى تركيب خلطة الخبز عن (50 %).

11.4 يجب ألا تزيد نسبة الرطوبة على (32 %).

12.4 يجب ألا تزيد نسبة النشويات على (20%) مقدرة على أساس المادة الكلية.

13.4 يجب ألا تقل نسبة البروتين عن (8 %) مقدرة على أساس المادة الكلية.

14.4 يجب ألا تقل نسبة الألياف عن (11 %) مقدرة على أساس المادة الكلية.

## 5- الحدود الميكروبيولوجية

1.5 أن تكون الحدود الميكروبيولوجية طبقاً للحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 1016 الواردة في البند رقم 3.2 .

## 6- التعبئة والتغليف والنقل

يجب عند تعبئة وتغليف ونقل الخبز مراعاة ما يلي :

1.6 أن يترك الخبز ليبرد وتصل درجة حرارته الى درجة حرارة الغرفة العادية قبل التعبئة.

2.6 أن يعبأ أو يغلف في أكياس من متعدد الأثيلين أو أكياس ورقية مناسبة.

3.6 أن تكون أكياس التعبئة نظيفة وجافة ولم يسبق استخدامها للتعبئة ولا تؤثر على خصائص الخبز.

4.6 أن تكون وسائل النقل مجهزة بطريقة تحافظ على خواص الخبز وتحمي الخبز من التلوث والإصابات ومهاجمة القوارض وألا يكون قد سبق استخدامها في نقل المبيدات الحشرية أو الفطرية أو أية مواد سامة أو ضارة بالصحة العامة.

## 7- البيانات الايضاحية

مع مراعاة ما ورد بالمواصفة القياسية الخليجية رقم GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " يدون على العبوة البيانات التالية باللغة العربية بخط واضح غير قابل للإزالة ويجوز كتابتها بأحدي اللغات الأجنبية الاخرى الى جانب اللغة العربية " :

1.7 اسم المنتج.

2.7 الوزن الصافي بالوحدات الدولية.

3.7 المواد المضافة في حال إضافتها.

4.7 تاريخ الانتاج.

5.7 منتج حسب المواصفة القياسية الخليجية رقم ---- GSO.

## 8- طرق الاختبار

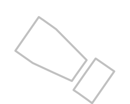
1.8 تقدير البروتين:
طبقاً لطرق التحليل الرسمية للجمعية الامريكية للمحللين الرسمين (AOAC) الطبعة الرابعة عشر رقم (14.103).

2.8 تقدير ملح الطعام :
طبقاً لطرق التحليل الرسمية للجمعية الامريكية للمحللين الرسمين (AOAC) الطبعة الرابعة عشر رقم (14.099)

3.8 تقدير الألياف الخام :
طبقاً لطرق التحليل الرسمية للجمعية الامريكية للمحللين الرسمين (AOAC) الطبعة الرابعة عشر رقم (14.099)

## 9- المصطلحات الفنية

| | |
|---|---|
| حمض البروبيونك | Propionie acid |
| خميرة | Yestes |
| زيوت معدنية | Mineral oil |
| نخالة | Barn |



## 10- المراجع


- المواصفة السورية رقم ١٩٨٦/٤٧٣
- المواصفة المصرية رقم ١٠٧٤.